

Procedimientos De Handwashing

1

Manos de la colada con la agua caliente.

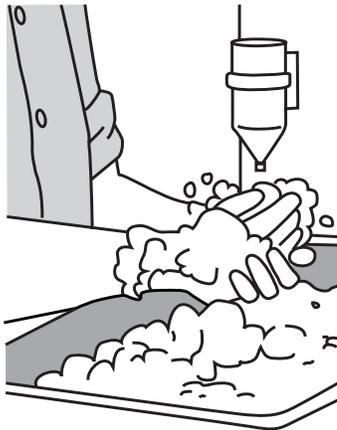
2

Aplique una cuchara de sopa de jabón de dispensador y de espuma del jabón hasta el codo.



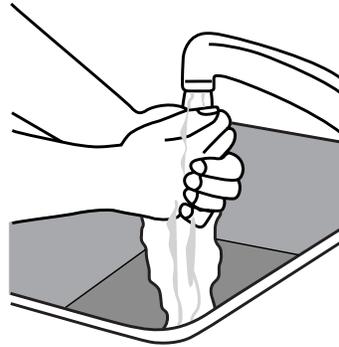
3

Cree la fricción frotando las manos juntas por lo menos 20 segundos (cante sus ABC o cascabeleo Belces).



4

Lave todas las superficies en las manos, los dedos y las muñecas, alrededor y debajo de uñas, alrededor de los anillos, y tan alto para arriba en los brazos como sea posible.

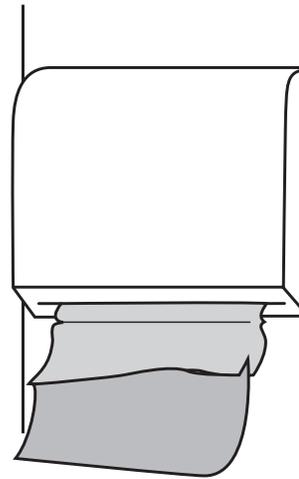


5

Aclare a fondo debajo de la agua corriente.

6

Seqüese con las toallas de papel o el secador del aire caliente.



7

Dé vuelta apagado al grifo mientras que sostiene las toallas de papel.

Lave siempre las manos a fondo:

- antes de volver a las actividades de la preparación de alimento.
- después de visitar restrooms.
- después de tomar una rotura.
- después del pelo conmovedor, de la cara, del dinero, de la basura o de platos sucios.

Para más contacto de la información:



County of San Bernardino • Human Services System
Department of Public Health
DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

Visit our web site: www.sbcounty.gov/dehs

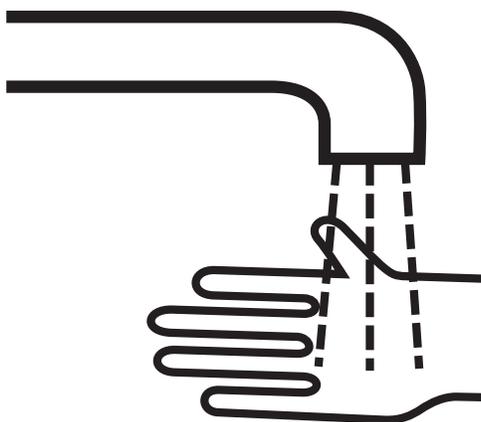
FOOD PROGRAM

ONTARIO (909) 458-9672
SAN BERNARDINO (909) 387-4608
VICTORVILLE (760) 243-3773

U:\510018\INDD
February 2004

Lávese las manos

para prevenir
enfermedad
producida por los
alimentos



Lávese las manos

inmediatamente antes de toda la preparación de alimento, incluyendo el trabajo con el alimento desempaquetado.

Lávese las manos

antes de dispensar o de servir el alimento.

Lávese las manos

antes de manejar el equipo limpio, los utensilios que sirven, los artículos de mesa o los envases single-service desempaquetados del alimento.

Lávese las manos

durante la preparación de alimento para quitar el suelo o la contaminación y para prevenir la contaminación cruzada al cambiar tareas. Lávese las manos entre el trabajo con el alimento crudo, tal como hamburguesa y pollo, y verdes sacudidas y los rodillos de la cena.

Lávese las manos

inmediatamente después de tocar su pelo, la cara o cualquier otra pieza pelada del cuerpo humano.

Lávese las manos

después de comer, de beber, de fumar, de toser, de estornudar o de usar un pañuelo o un tejido fino.

Lávese las manos

después de ir al cuarto de baño. Uno fuera de 50 personas pasa mil millones de bacterias enfermedad-que producen en sus heces incluso cuando se sienten bien. El papel de tocador no previene niveles peligrosos de bacterias de heces o de orina de conseguir sobre sus yemas del dedo.

Lávese las manos

después de que cualquier actividad que pueda contaminar sus manos.

Para más contacto de la información



County of San Bernardino • Human Services System
Department of Public Health
DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

ONTARIO

1647 E. Holt Blvd.
(909) 458-9672

SAN BERNARDINO

385 North Arrowhead Ave.
(909) 884-4056

VICTORVILLE

13911 Park Ave.
(760) 243-3773